

Topfenknödel mit Nussbrösel, Marillen-Thymian-Röster

Für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

1 Zitrone, Abrieb	1 Limette, Abrieb	250 g Topfen, 20%
2 Eier	25 g Butter	30 g Nuss-Nougat-Masse
100 g Semmelbrösel	2 EL Zucker	1 EL Vanillezucker
Salz		

Für den Röster:

400 g frische Marillen	20 ml Bitterorangenlikör	2 EL Honig
1 Bund Thymianzweige	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	4 ganze Nelken

Für die Nussbrösel:

50 g Butter	50 g gerieb. Haselnüsse	50 g Semmelbrösel
2 EL Zucker		

Für den Joghurt:

1 Limette, Saft, Abrieb	200 g griech. Joghurt, 2%	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
3 EL Agavendicksaft		

Für die Garnitur:

20 g gesch. Haselnüsse	2 Zweige Minze	2 EL Zucker
Puderzucker		

Für die Topfenknödel: Den Topfen mit einem Geschirrtuch ausdrücken.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Ein Ei trennen und Eigelb mit Topfen, einem ganzen Ei, Butter, Vanillezucker, Zucker, Zitronen- und Limettenabrieb und einer Prise Salz mit dem Handmixgerät glattrühren.

Semmelbrösel zugeben und zu einer glatten Masse vermengen.

10 Minuten kühl stellen.

Nuss-Nougat-Masse in kleine Würfel teilen.

Kleine Topfenknödel mit Nuss-Nougat Masse füllen und glatt abdrehen.

In einem Topf mit Wasser ca. 10-15 Minuten sieden lassen.

Für den Röster: Marillen waschen, entkernen und vierteln.

Marillen in einem Topf mit Honig karamellisieren. Zimtstange, Nelken und Thymian kurz mitrösten. Mit Likör ablöschen und 100 ml Wasser dazu geben. Röster ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Nussbrösel: Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Nüsse und Semmelbrösel darin goldbraun anbraten.

Für den Joghurt: Vanilleschote halbieren und auskratzen. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Joghurt, Vanillemark, Agavendicksaft, Limettensaft und -abrieb vermengen.

Für die Garnitur: Haselnüsse halbieren und in Zucker karamellisieren.

Minze zupfen.

Röster in separatem Schälchen anrichten. Vanille-Joghurt auf Teller geben. Karamellierte Haselnüsse darauf drapieren. Gekochte Topfenknödel in Nussbrösel wälzen und anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze ausgarnieren.

Viktoria Seidl am 02. September 2024